



M
I
L
A
N
O
-
“
T
r
a
s
p
a
r
e
n
z
a
e

chiarezza nei confronti del consumatore questo è il punto chiave di questa legge.” Ecco il commento del consigliere regionale del Popolo della Libertà-Forza Italia in Regione Lombardia, Alessandro Fermi, dopo l’approvazione da parte della Consiglio regionale della Lombardia della promozione e tutela delle attività di panificazione.

“Tre - rimarca Fermi - sono gli elementi che caratterizzano questo provvedimento: la **tutela dei consumatori e dei produttori**, anche grazie a un contrassegno di “qualità”; la **valorizzazione dei lavoratori** attraverso una formazione permanente per migliorare la produzione; la **promozione della produzione artigianale**. In questo modo tuteliamo veramente il pane che rappresenta un alimento alla base della nostra dieta quotidiana, ponendo al centro la persona e il lavoro”.

5x1.000 NOI GENITORI



02158360137





Job day!

giovedì 30 maggio

PER IL NUOVO CENTRO DI PRODUZIONE DEL FRESCO A GIUSSANO

Il consigliere Fermi, presidente della Commissione Agricoltura, ha da ultimo sottolineato il valore dell'approvazione all'**unanimità**. "Ancora una volta - ha dichiarato - l'assemblea regionale ha saputo trovare l'unità su un tema che interessa tutti i nostri cittadini. Con questo progetto di legge, infatti, creiamo un quadro legislativo aggiornato e al passo coi tempi che consente alle imprese di panificazione di valorizzare le proprie peculiarità artigianali e i loro prodotti sempre nell'ottica della tutela e della chiarezza nei confronti del consumatore".

"Una legge frutto di un lavoro condiviso sia in commissione che con i rappresentanti delle associazioni di riferimento - ha detto il consigliere Pd **Luca Gaffuri** - Abbiamo ascoltato le richieste che provenivano dal settore. Crediamo infatti che valorizzare la particolarità delle diverse qualità del pane lombardo sia importante anche in funzione di un maggiore sviluppo della filiera produttiva agroalimentare regionale in una regione dove il consumo medio di pane pro capite è di **125 grammi al giorno**.

L'ambizione è quella di arrivare al **km zero non solo per la produzione del pane ma anche per quella delle farine**. Ci auguriamo che questa legge possa favorire un miglioramento della **qualità dei prodotti** e garantire un livello più alto di tracciabilità e di chiarezza per la tutela del consumatore finale”.

Attraverso le nuove etichette si potranno infatti distinguere i punti vendita dotati di impianti di cottura dai panifici veri e propri che producono quotidianamente pane fresco. “Oggi si rischia infatti di non cogliere la differenza tra il valore del pane fresco e quello confezionato” continua Gaffuri. Il progetto di legge approvato prevede anche **corsi di formazione accreditati dalla Giunta e rivolti ai responsabili dell'attività produttiva**. “Chi esercita questa attività deve, come altri artigiani professionisti, fare formazione”. E presso la Giunta verrà istituito il **Registro regionale delle specialità da forno tipiche della tradizione lombarda**.